

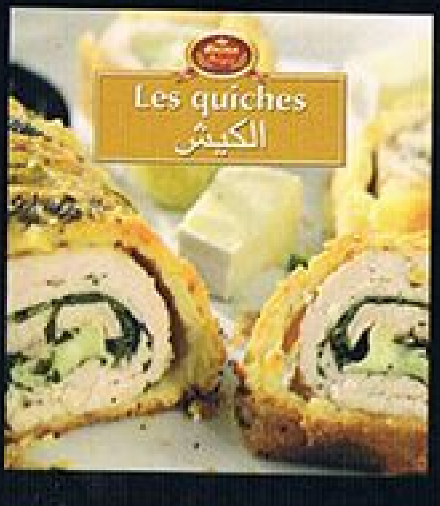
Décoration orientale

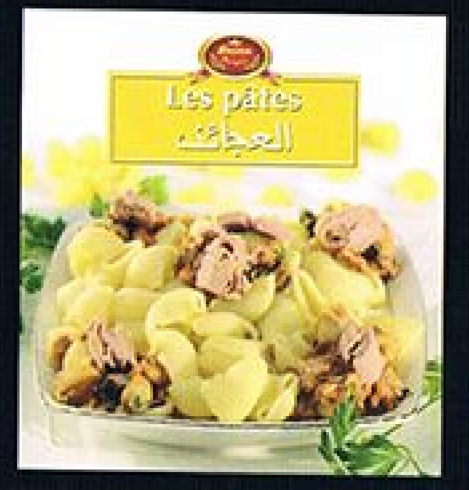
التزيين الشرقي





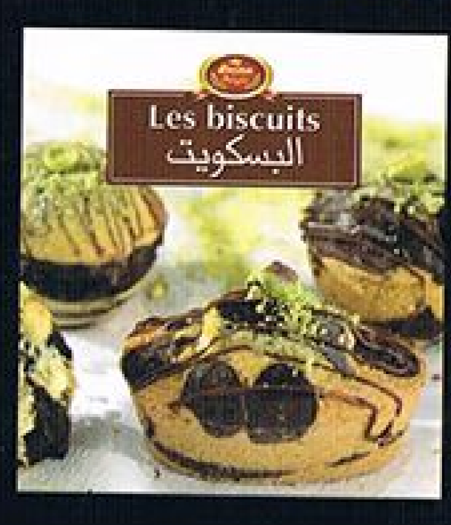


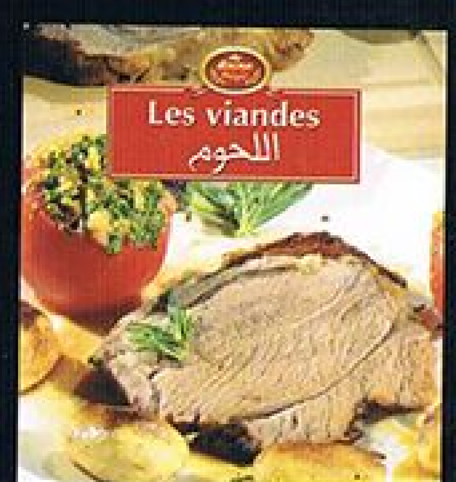












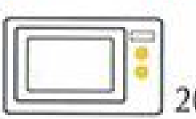
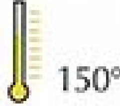




Couronnes des rois

تاج الملوك

Ingrédients

 25 mn  20 mn  150°

المكونات

Pâte:
- 3 mesures de farine • 1 mesure de margarine de feuilletage
- Vanille • 1 pincée de sel • Eau de fleur d'oranger

Farce: page 28 + Colorant alimentaire rose
- Miel • Eau de fleur d'oranger • Perles argentées

العجينة:
- 3 كيلات فرينة • كيلة مرغريف التوريق • فانيلا • قرصة ملح • ماء الزهر

الحشو: ص 28 + ملون غذائي وردي
- عسل + ماء الزهر • كريات فضية



1 Dans un récipient, versez la farine. Ajoutez une pincée de sel
ضعي الفرينة مع الملح في إناء



2 Ajoutez la vanille et le beurre fondu puis mélangez le tout
أضيفي الفانيلا و الزبدة الذائبة و اخلطي الكل



3 Entre les paumes des mains, sablez la pâte
اخلطي هذه المكونات بين راحة اليد حتى تصبح كالرمل



4 Ajoutez l'eau de fleur d'oranger
أضيفي ماء الزهر



5 Ramassez la pâte
لمي العجينة



6 Découpez un cercle
اقطعي دائرة



7 Teintez de la farce en rose et façonnez une boule
شكلي كرية من الحشو الملون بالوردي



8 Placez la boule au milieu de la pâte. Incisez les bords avec un couteau
ضعي كرية الحشو وسط دائرة العجينة و اقطعي جوانبها بالسكين



9 Relevez un côté, pincez-le au milieu à l'aide d'une pince
ارفعي العجينة، افرصيها في الوسط بالنقاش



10 Et pincez les extrémités du bout des doigts
افرصي الجوانب بالأصابع



11 Décorez avec des fleurs de pâte et des perles argentées. Enfournez
زينيها بأزهار من العجينة و الكريات الفضية. اطهيها في الفرن



12 Faites chauffer du miel et de l'eau de fleur d'oranger. Emmiellez les gâteaux
سخني العسل و ماء الزهر ثم عسلي الحلوى



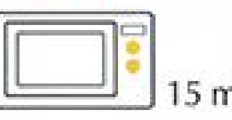
Mchewek



مشوك



Ingrédients

 15 mn  15 mn  150°

المكونات

Pâte:

• 3 mesures d'amandes blanches moulues • 1 mesure de sucre semoule • Vanille • Blancs d'œufs selon besoin

Décoration:

• Amandes grossièrement moulues • Blanc d'œuf • Pâte d'amandes page 30 • Colorant alimentaire

العجينة:

• 3 كيلات لوز أبيض و مطحون • كيلة سكر • فانيلا • بياض بيض حسب الحاجة

التزيين:

• لوز مطحون خشن • بياض بيض • عجينة اللوز ص 30 • ملون غذائي



1 Mélangez les amandes avec le sucre et la vanille
اخلطي اللوز مع السكر و الفانيلا



2 Ramassez la pâte avec les blancs d'œufs
لمي العجينة ببياض البيض



3 Façonnez des boules. Enrobez-les avec les amandes grossièrement moulues
شكلي كريات ثم رمديها في اللوز المفروم فرما خشنا



4 Faites un trou au milieu avec la queue d'un pinceau puis enfournez
اثقبيها في الوسط بمؤخرة الفرشاة ثم اطهيها في الفرن



5 Teintez la pâte d'amande de la couleur de votre choix
لوني عجينة اللوز بلون من اختيارك



6 Façonnez une fleur et son pédoncule
شكلي وردة مع ذنيبها



7 Ajustez la forme de la fleur du bout des doigts
اضبطي شكل الوردة بين أطراف أصا



8 Mettez du blanc d'œuf au milieu des gâteaux
ادهني داخل قطعة الحلوى ببياض البيض



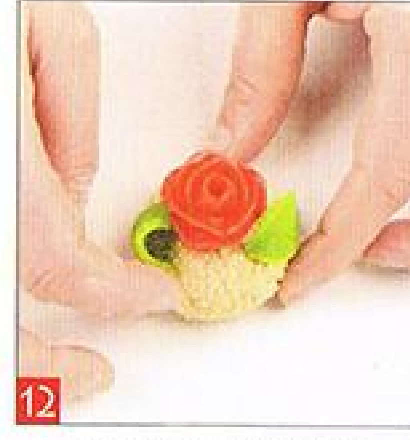
9 Et fixez-y les fleurs
ثبتي فيها الوردة



10 Façonnez des feuilles avec de la pâte d'amande
شكلي أوراق من عجينة اللوز



11 Badigeonnez le dos des feuilles avec du blanc d'œuf
ادهني خلف الأوراق ببياض البيض

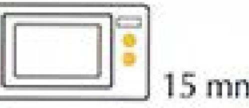
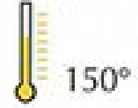


12 Décorez-avec votre gâteau
زيني الحلوى بالأوراق



Cœur de noix

قلب الجوز

 15 mn  15 mn  150°



Ingrédients

Pâte:

• 700 g d'amandes non émondées • 300 g de noix • 500 g de sucre • Vanille • Blancs d'œufs selon besoin

Décoration:

• Glaçage jaune, vert et marron page 34 • Pâte d'amande colorée page 30 • Nacré argenté • Brillant alimentaire pailleté • Noix grossièrement moulues

المكونات

العجينة:

• 700 غ لوز غير مقشر • 300 غ جوز • 500 غ سكر • فانيلا • بياض البيض حسب الحاجة

التزيين:

• طلية صفراء، خضراء و بنية ص 34 • عجينة اللوز ملونة ص 30 • لماع ناكري • ملمع غذائي • جوز مفروم خشن



1 Mélangez les amandes, les noix, le sucre et la vanille

اخلطي اللوز مع الجوز، السكر و الفانيلا



2 Ramassez avec du blanc d'œuf

لمها ببياض البيض



3 Abaissez la pâte. Découpez des cœurs et enfournez-les

ابسطي العجينة ثم اقطعي قلوب و اطهيهما في الفرن



4 Glacez la moitié du gâteau en jaune et laissez sécher

اطلي نصف الحلوى بالأصفر و اتركيها تجف تماما



5 Nacrez les gâteaux puis décorez-les avec du glaçage marron

لمعي ثم زيني الحلوى باستعمال جيب الحلواني مملوء بالطلية البنية



6 Badigeonnez l'autre moitié du gâteau avec du blanc d'œuf

ادهني الجانب الثاني ببياض البيض



7 Enrobez cette partie de noix concassées

لبسي هذه الجهة بالجوز المفروم فرما خشنا



8 Fixez une bande de pâte d'amande orange avec du blanc d'œuf

ثبتي شريط من عجينة اللوز البرتقالية ببياض البيض

9 Découpez de petites fleurs de pâte d'amande

اقطعي زهرات صغيرة من عجينة اللوز



10 Mettez du blanc d'œuf sur la bande de pâte d'amande

ادهني شريط عجينة اللوز ببياض البيض



11 Placez par dessus les petites fleurs et mettez un point de glaçage marron

ضعي فوقها الأزهار و زينيها بنقطة من الطلية البنية



12 Finissez la décoration avec des feuilles de glaçage vert et une touche de brillant

انهي التزيين بأوراق من الطلية الخضراء و لمسة من اللماع





Le chapeau
القبعة

25 mn

Ingrédients

Pâte d'amande: page 30

Farce: • 2 mesures de biscuit casse croûte moulu • 1 mesure d'amandes non émondées, grillées et moulues • ¼ de la mesure en sucre glace • 20 g de margarine • Vanille • 2 c à s d'eau de fleur d'oranger • Sirop pour ramasser

Décoration: • Glaçage vert page 34 • Brillant alimentaire

المكونات

عجينة اللوز: ص 30

الحشو:
• كيلتي بسكويت كاص كروط مطحون • كيلة لوز غير مقشر، محمص و مطحون
• ¼ كيلة سكر ناعم • 20 غ مرغرين • فانيلا • ملعقتي أكل ماء الزهر
• شراب للم الحشو

• ملمع غذائي



1 Mélangez le biscuit, les amandes, le sucre glace, la vanille et la margarine
اخلطي البسكويت مع اللوز السكر الناعم، الفانيلا و المرغرين



2 Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger
أضيفي قليل من ماء الزهر



3 Ramassez la farce avec le sirop
لمي الحشو بالشراب



4 Abaissez la pâte d'amande puis décorez-la avec le rouleau à motifs
ابسطي عجينة اللوز ثم مرري فوقها اللفاف ذو أشكال



5 Découpez un rond avec un emporte-pièce (n° 10)
اقطعي دائرة بالقالب رقم 10



6 Retournez le cercle de pâte et placez au milieu une boule de farce
أديري دائرة العجينة و ضعي وسطها كرية من الحشو



7 Remettez le cercle de pâte à l'endroit. Aplatissez les bords de la boule
أديري دائرة العجينة مجددا و ابسطي جوانب كرية الحشو



8 Relevez le bord de la pâte à différents endroits
ارفعي بعض جوانب محيط القبعة

9 Façonnez une bande de fleurs à l'aide d'un moule en silicone
اصنعي شريط من الأزهار باستعمال قالب خاص من السيليكون



10 Placez la bande de fleurs au centre du chapeau
ضعي شريط الأزهار حول وسط القبعة



11 Agrémentez votre décoration avec du glaçage vert
زينيها بالطلية الملونة بالأخضر



12 Finissez avec un ... alim...
... من اللماع العذائي





Le chapeau
القبعة

25 mn

Ingrédients

Pâte d'amande: page 30

Farce: • 2 mesures de biscuit casse croûte moulu • 1 mesure d'amandes non émondées, grillées et moulues • ¼ de la mesure en sucre glace • 20 g de margarine • Vanille • 2 c à s d'eau de fleur d'oranger • Sirop pour ramasser

Décoration: • Glaçage vert page 34 • Brillant alimentaire

المكونات

عجينة اللوز: ص 30

الحشو:

• كيلتي بسكويت كاص كروط مطحون • كيلة لوز غير مقشر، محمص و مطحون
• ¼ كيلة سكر ناعم • 20 غ مرغرين • فانيلا • ملعقتي أكل ماء الزهر

34 • ملمع غذائي





1 Mélangez le biscuit, les amandes, le sucre glace, la vanille et la margarine
اخلطي البسكويت مع اللوز، السكر الناعم، الفانيلا و المرغرين



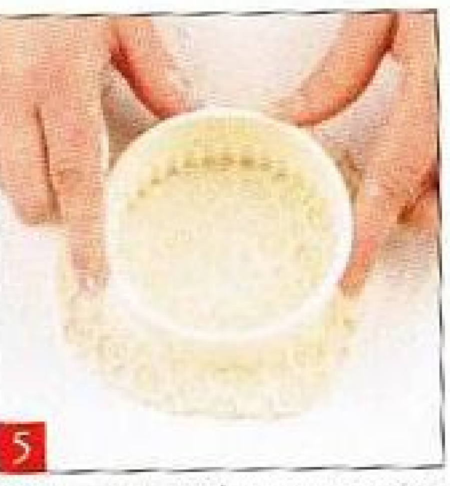
2 Ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger
أضيفي قليل من ماء الزهر



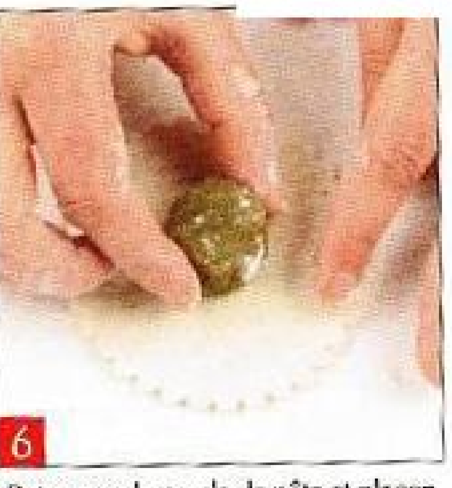
3 Ramassez la farce avec le sirop
لمي الحشو بالشراب



4 Abaissez la pâte d'amande puis décorez-la avec le rouleau à motifs
ابسطي عجينة اللوز ثم مرري فوقها اللفاف ذو أشكال



5 Découpez un rond avec un emporte-pièce (n° 10)
اقطعي دائرة بالقالب رقم 10



6 Retournez le cercle de pâte et placez au milieu une boule de farce
أديري دائرة العجينة و ضعي وسطها كرية من الحشو



7 Remettez le cercle de pâte à l'endroit. Aplatissez les bords de la boule
أديري دائرة العجينة مجددا و ابسطي جوانب كرية الحشو



8 Relevez le bord de la pâte à différents endroits
ارفعي بعض جوانب محيط القبعة



9 Façonnez une bande de fleurs à l'aide d'un moule en silicone
اصنعي شريط من الأزهار باستعمال قالب خاص من السيليكون



10 Placez la bande de fleurs au centre du chapeau
ضعي شريط الأزهار حول وسط القبعة



11 Agrémentez votre décoration avec du glaçage vert
زينيها بالطلية الملونة بالأخضر

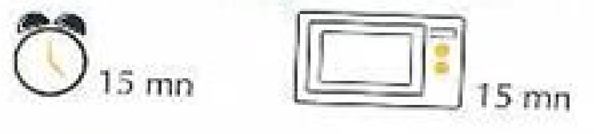


12 Finissez avec une to[…] aliment[…]
بلمسة من اللماع الغذائي



Le cœur fleuri
القلب المورد

Ingrédients

 15 mn  15 mn  150°

Pâte à base d'amande:

• 1 kg d'amandes émondées et moulues • 500 g de sucre • 6 jaunes d'œuf + 3 œufs entiers • Vanille • Zeste de citron

Décoration:

• Glaçage blanc, vert et rose page 34 • Pâte d'amande blanche et rose page 30 • Nacré argenté • Brillant alimentaire pailleté

المكونات

عجينة باللوز:

• 1 كغ لوز مقشر و مطحون • 500 غ سكر • صفار 6 بيضات + 3 بيضات كاملة • فانيلا • مبشور قشور الليموت

• ... و وردية ص 34 • عجينة اللوز بيضاء و وردية ص 30 ... ملمع غذائي براق



1 Mélangez les amandes moulues, la vanille, le sucre et le zeste de citron
اخلطي اللوز المطحون مع الفانيلا، السكر و مبشور قشور الليمون



2 Ramassez la pâte avec les œufs entiers et les jaunes d'œufs
لمي العجينة بالبيض و صفار البيض



3 Avec les emporte-pièces, découpez des cœurs et des ronds
اقطعي قلوب و دوائر بالقوالب الخاصة



4 Placez les cœurs sur les ronds puis enfournez-les
ضعي القلوب فوق الدوائر ثم أطهيهم في الفرن



5 Glacez les gâteaux avec du glaçage rose puis laissez sécher
اطلي الحلويات بالطلية الملونة بالوردي ثم اتركيها تجف



6 Lustrez les gâteaux avec du nacré argenté à l'aide d'une éponge
امسحي الحلوى باللماع الغذائي ناكري الفضي بواسطة اسفنجة



7 Décorez les gâteaux avec du glaçage blanc
زيني الحلوى باستعمال جيب الحلواني ملوء بالطلية البيضاء



8 Façonnez des petites fleurs blanches et roses
شكلي أزهار بيضاء ووردية



9 Mettez des goûtes de glaçage sur le gâteau
ضعي قطرات من الطلية فوق الحلوى



10 Fixez par dessus les roses de pâte d'amande
ثبتي فوقها أزهار عجينة اللوز



11 Décorez avec des feuilles de glaçage vert
شكلي الأوراق باستعمال جيب الحلواني ملوء بالطلية الخضراء



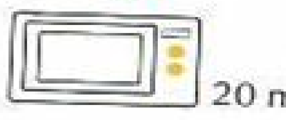
12 Finissez par une touche de brillant alimentai...
من اللماع باستعمال فرشاة



El rezma

الرزمة

Ingrédients

 30 mn  20 mn   150°

Pâte: page 32
Farce: page 32
• Miel • Eau de fleur d'oranger • Perles argentées

ر • كريات فضية


1 Mélangez les amandes moulues, le sucre glace, la vanille et le beurre
اخلطي اللوز المطحون مع السكر الناعم، الفانيلا و الزبدة


2 Imbibez avec l'eau de fleur d'oranger
اسقيها بماء الزهر


3 Ramassez la pâte d'amande avec du sirop
لمي عجينة اللوز بالشراب


4 Enrobez une boule de farce avec la pâte d'amande
لفي كرية من الحشو داخل عجينة اللوز


5 Boulez-la
كوريها


6 Abaissez un bout de pâte d'amande puis découpez des fleurs
ابسطي العجينة ثم اقطعي أزهار


7 Placez la fleur sur le gâteau


8 Fixez une grosse perle argentée au milieu
ضعي فوقهم كرية فضية


9 Abaissez de la pâte d'amande colorée en rose. Découpez des feuilles
ابسطي عجينة اللوز الملونة بالوردي ثم اقطعي أوراق


10 Badigeonnez le dos des feuilles avec du blanc d'œuf
ادهني ظهر الأوراق ببياض البيض


11 Placez les feuilles tout autour du gâteau
ضعي الأوراق على جوانب قطعة الحلوى

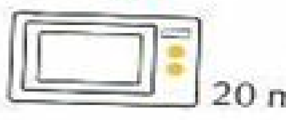

12 Finissez votre décoratic touche de brillant ali
لن بلمسة من الملمع الغذائي





El rezma
الرزمة

Ingrédients

 30 mn  20 mn  150°

Pâte: page 32
Farce: page 32
- Miel
- Eau de fleur d'oranger
- Perles argentées

كريات فضية •



1 Mélangez les amandes moulues, le sucre glace, la vanille et le beurre
اخلطي اللوز المطحون مع السكر الناعم، الفانيلا و الزبدة



2 Imbibez avec l'eau de fleur d'oranger
اسقيها بماء الزهر



3 Ramassez la pâte d'amande avec du sirop
لمي عجينة اللوز بالشراب



4 Enrobez une boule de farce avec la pâte d'amande
لفي كرية من الحشو داخل عجينة اللوز



5 Boulez-la
كوريها



6 Abaissez un bout de pâte d'amande puis découpez des fleurs
ابسطي العجينة ثم اقطعي أزهار



7 Placez la fleur sur le gâteau



8 Fixez une grosse perle argentée au milieu
ضعي فوقهم كرية فضية



9 Abaissez de la pâte d'amande colorée en rose. Découpez des feuilles
ابسطي عجينة اللوز الملونة بالوردي ثم اقطعي أوراق



10 Badigeonnez le dos des feuilles avec du blanc d'œuf
ادهني ظهر الأوراق ببياض البيض



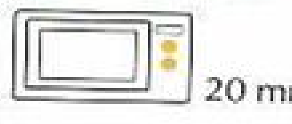
11 Placez les feuilles tout autour du gâteau
ضعي الأوراق على جوانب قطعة الحلوى



12 Finissez votre décoratio touche de brillant ali
بلمسة من الملمع الغذائي

Doigts de printemps
أصابع الربيع

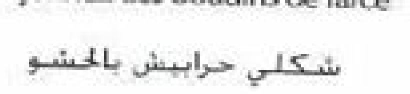
Ingrédients

 25 mn  20 mn  150°

Pâte: page 4
Farce: page 28
- Miel • Eau de fleur d'oranger
- Blanc d'œuf • Colorants alimentaires rouge, jaune et blanc

غذائي أحمر، أصفر و أبيض

…âte puis découpez un …porte-pièce (n° 10)
ابسطي العجينة و … بالقالب رقم …



2 Façonnez des boudins de farce
شكلي حرابش بالحشو


3 Placez le boudin de farce au milieu du cercle de pâte
ضعي حربوش الحشو وسط دائرة العجينة


4 Badigeonnez les côtés avec du blanc d'œuf
ادهني الجانبين ببياض البيض

…ez les bords
ارفعي ال…


6 A l'aide d'une pince, décorez la face de votre gâteau
اقرصي واجهة الحلوى بالنقاش


7 Colorez la pâte en rouge, blanc et jaune. Façonnez des fleurs
لوني العجينة بالأصفر و الأبيض و الأحمر ثم اقطعي أزهار


8 Placez une boule de pâte au milieu de chaque fleur. Alternez les couleurs
ضعي كرية عجينة وسط كل زهرة و خالفي الألوان

…aut du gâteau avec …c d'oeuf
ادهني واجهة الحلوى …


10 Posez dessus les fleurs puis enfournez
ضعي فوقها الأزهار ثم اطهيها في الفرن


11 A feu doux, délayez le miel avec de l'eau de fleur d'oranger
سخني خليط العسل و ماء الزهر


12 Emmiellez vos gâteaux et laissez-les égoutter
لأصابع و اتركيها تقطر

www.cuisine4arabe.com

Kefta mauresque
كفتة موريسكية


30 mn



Ingrédients

Pâte d'amandes: page 30
Farce au biscuit: page 10
• Blanc d'œufs • Colorants alimentaires • Brillant alimentaire

10
...نات غذائية • ملمع غذائي

...la pâte d'amande puis ...ssus le rouleau quadrillé
ابسطي عجينة اللوز ثم ... اللفاف ذو مربعا...



2 Retournez-la et placez au milieu une rondelle de farce
أديريه و ضعي في الوسط دائرة حشو سميكة نوعا ما



3 Retournez-les et retirez le surplus
غطي الحشو و انزعي الزائد



4 Ajustez la forme
اضبطي الشكل

...de la face et faites des ...es sur les côtés
اقرصي محيط الواجـ... أقواس على ال...



6 Badigeonnez les vides avec du blanc d'œuf
ادهني الفراغات ببياض البيض

www.cuisine4arabe.com



7 Fixez par dessus des cœurs de pâte d'amande
ثبتي فوقها قلوب من عجينة اللوز



8 Façonnez des fleurs en pâte d'amande de différentes couleurs
شكلي أزهار بألوان مختلفة من عجينة اللوز

www.cuisine4arabe.com

...haut du gâteau avec ...nc d'œuf
ادهني الواجهة...



10 Placez par dessus les fleurs
ثبتي فوقها الأزهار



11 Décorez avec quelques feuilles de glaçage vert
زيني ببعض الأوراق من الطلية الخضراء



12 Finissez la décoration par une touche de brillant alimentaire
بلمسة من الملمع الغذائي



La caisse de fleurs
صندوق الأزهار

30 mn

Ingrédients

Pâte d'amandes: page 30
Farce au biscuit: page 10
• Gelée • Blanc d'œuf • Colorants alimentaires

المكونات

عجينة اللوز: ص 30
حشو البسكويت: ص 10
• جولي • بياض البيض • ملونات غذائية


1
Abaissez la pâte d'amande puis décorez-la avec le rouleau à motifs
ابسطي عجينة اللوز ثم مرري فوقه اللفاف ذو أشكال


2
Découpez une bande et badigeonnez avec du blanc d'œuf
اقطعي شريط و ادهنيه ببياض البيض


3
Découpez un cube de farce puis badigeonnez-le avec du blanc d'œuf
اقطعي مكعب من الحشو ثم ادهني الواجهة ببياض البيض


4
Placez par dessus un carré de pâte d'amande
ضعي فوقه مربع من عجينة اللوز الملونة بالأصفر


5
Placez la bande blanche autour du cube
لفي شريط العجينة الأبيض حول المكعب


6
Retirez le surplus
انزعي الزائد


7
Ajustez la forme de la caisse
اضبطي شكل الصندوق


8
Égalisez le haut de la caisse
سوي واجهة الصندوق


9
Découpez des fleurs de pâte d'amande de différentes couleurs
لوني عجينة اللوز بألوان مختلفة ثم اقطعي منها أزهار


10
Badigeonnez le haut de la caisse avec du blanc d'œuf
خذي الصندوق و ادهني واجهته ببياض البيض

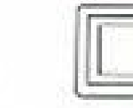

11
Fixez les fleurs par dessus
ثبتي الأزهار فوق الصندوق


12
Faites-fondre de la gelée puis remplissez les caisses
ا بالجولي الذائبة



Mkhabez royal

مخبز ملكي

 Ingrédients  15 mn  15 mn  150° المكونات

Pâte à base d'amande: page 28

Décoration:

• Glaçage coloré page 34 • Pâte d'amande colorée page 30 • Nacré argenté • Brillant alimentaire pailleté

عجينة باللوز: ص 28

التزيين:

• الية ملونة ص 34 • عجينة اللوز ملونة ص 30 • لماع ناكري فضي • ملمع



1 Abaissez la pâte puis découpez des rectangles

ابسطي العجينة و اقطعي مستطيلات



2 Ajustez la formes à l'aide de deux coupe-pâtes et enfournez

اضبطي الشكل باستعمال

عتي العجين ثم اطهيه في الفرن



3 Glacez les gâteaux

اطلي الحلوى



4 Laissez sécher complètement

اتركيه يجف تماما



5 A l'aide d'un cure-dent, piquez les bulles d'air

انزعي فقاعات الهواء باستعمال مسواك



6 Lustrez les gâteaux avec le nacré argenté

لمعي الحلوى بالناكري الفضي



7 Décorez les gâteaux avec du glaçage de la couleur de votre choix

زيني الحلوى باستعمال جيب الحلواني



8 Disposez une bande de pâte d'amande dans le moule

أدخلي شريط من عجينة اللوز في محيط القالب



9 Disposez par dessus un bout de pâte d'une autre couleur

ضعي قطعة أخرى من عجينة اللوز ملونة بلون أخر



10 Démoulez

أخرجي الشكل من القالب



11 Placez le motif sur le gâteau

ضعي الشكل فوق الحلوى



12 Décorez avec une perle argentée et une touche de brillant alimentaire

ضية و بلمسة من

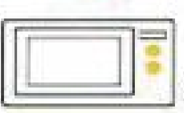
ع الغذائي

www.cuisine4arabe.com

L'éventail

المروحة





25 mn

20 mn



150°

Ingrédients

Pâte: page 4

Farce:

- 1 kg d'amandes émondées et moulues
- 500 g de sucre
- 6 jaunes d'œuf + 3 œufs entiers
- Vanille
- Zeste de citron
- Miel
- Eau de fleur d'oranger

...كونات

...نة: ص 4

...:

- ...كغ لوز مقشر و مطحون
- 500 غ سكر
- صفار 6 بيضات + 3 بيضات كاملة
- ...يلا
- مبشور قشور الليمون
- ...ل
- ماء الزهر



...z les amandes moulues, la ...e sucre et le zeste de citron

اخلطي اللوز المطحون ا... السكر و مبشور قشو...

2 Ramassez la pâte avec les œufs entiers et les jaunes d'œufs

...لي العجينة بالبيض و صفار البيض



3 Prenez 3 boules de farce de trois couleurs différentes

خذي 3 كريات من الحشو ملونة بالأحمر، بالأصفر و بالبرتقالي



4 Façonnez une boule sans mélanger les couleurs entre-elles

كوريها قليلا لكي تلتحم الكريات مع بعضها بدون أن تختلط الألوان

www.cuisine4arabe.com

...rce au milieu d'un carré de ...s des entailles aux 4 coins

ضعي الحشو فوق مربع ... و شقي الأركان بالـ...



6 Relevez un même côté de chaque bord et placez-le sur la farce

ارفعي نفس الجهة من كل قطعة و ثبتيها فوق الحشو



7 Pincez la pâte avec la farce sur les côtés

اقرصي العجينة من الجوانب على الحشو





8 Découpez des fleurs de pâtes de différentes couleurs

اقطعي ورود من العجينة الملونة بألوان مختلفة

www.cuisine4arabe.com



...z la fleur en deux

اطوي الوردة إلى نصـ...



10 Roulez-la afin d'obtenir une belle forme

لفيها لتحصلي على شكل جميل

11 Fixez les fleurs sur le gâteau à l'aide de cure-dents puis enfournez

ثبتي الأزهار فوق قطع الحلوى بواسطة مسواك و اطهيها في الفرن



12 Emmiellez les gâteaux et retirez les cure-dents

...لي الحلوى في خليط من ماء ... ثم انزعي المساويك



Le nid de fleurs

عش الأزهار

25 mn

Ingrédients

Pâte d'amande:

- 1 mesure de d'amandes émondées et finement moulues
- 1 mesure sucre glace • Vanille • 30 g de beurre
- 3 c à s d'eau de fleur d'oranger • Sirop pour ramasser

Farce au biscuit: page 10

- Perles argentées • Blanc d'œuf • Brillant alimentaire

المكونات

عجينة اللوز:

- كيلة لوز مقشر و مطحوف • كيلة سكر ناعم • فانيلا • 30 غ زبدة
- 3 ملاعق أكل ماء الزهر • شراب للم العجينة

حشو البسكويت: ص 10

بياض البيض • ملمع غذائي



1 Abaissez la pâte puis découpez un rond à l'emporte-pièce (n° 8)

ابسطي العجينة و اقطعي دائرة بقالب رقم 8



2 Déposez, au centre de la pâte, une boule de farce

ضعي كرية من الحشو فوق دائرة العجينة



3 Relevez les bords vers le milieu

ارفعي الجوانب إلى الوسط



4 Refermez en soudant puis roulez en boule

اغلقيها بإحكام و شكلي كرية

5 Avec un couteau, faites des stries

ضعي بصمة السكين على الجوانب



6 Teintez la pâte en rose puis découpez des fleurs

لون العجينة بالوردي ثم اقطعي أزهار



7 Pincez les bouts de la fleur

اقرص النتلات (حوائب الوردة)



8 Façonnez des fleurs blanches de la même manière

شكلي أزهار بيضاء بنفس الطريقة



9 Superposez les fleurs sur le gâteau

ضعي الأزهار فوق الحلوى



10 Décorez avec une grosse perle puis enfournez

ضعي فوقهم كرية فضية ثم اطهيهم في الفرن



11 A feu doux, délayez le miel avec de l'eau de fleur d'oranger

سخني مزيج العسل و ماء الزهر



12 Emmiellez vos gâteaux et laissez-les égoutter

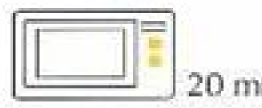
سلي الحلوى ثم اتركيها تقطر



Le trèfle

الترافل

Ingrédients

 25 mn  20 mn  150°

Pâte: • 3 mesures de farine • 1 mesure moins 2 doigts en margarine de feuilletage • Vanille • 1 pincée de sel • Eau de fleur d'oranger + Colorants alimentaires

Farce: • 700 g d'amandes non émondées et moulues • 300 g noix • 600 g de sucre • Blancs d'œufs selon besoin • Vanille • Miel • Eau de fleur d'oranger • Perles argentées

المكونات

العجينة: • 3 كيلات فرينة • كيلة ناقصة اصبعين من مرغرين التوريق • فانيلا • قرصة ملح • ماء الزهر + ملونات غذائية

الحشو: • 700 غ لوز غير مقشر و مطحون • 300 غ جوز • 600 غ سكر • بياض البيض حسب الحاجة • فانيلا • عسل • ماء الزهر • كريات فضية

1. Mélangez les amandes et les noix moulues avec le sucre et la vanille
اخلطي اللوز و الجوز المطحونين مع السكر و الفانيلا



2. Ramassez la farce en rajoutant le blanc d'œuf progressivement
لمي الحشو بإضافة بياض البيض تدريجيا



3. Mélangez la farine, le sel, la vanille et le beurre fondu
اخلطي الفرينة، الملح و الفانيلا و الزبدة الذائبة



4. Ramassez la pâte avec de l'eau de fleur d'oranger
لمي العجينة بإضافة ماء الزهر



5. Coupez des cercles de différentes couleurs et badigeonnez de blanc d'oeuf
ادهني دائرة من عجينة ملونة ببياض البيض



6. Mettez par dessus un cercle de pâte d'une couleur différente
ضعي فوقها دائرة أخرى من عجينة ملونة بلون اخر



7. Disposez par dessus un triangle de farce
ضعي فوقها مثلث من الحشو



8. Relevez les côtés et fixez-les avec du blanc d'œuf
ارفعي الجوانب و ثبتيهم مع الحشو باستعمال بياض البيض



9. Pincez les bords du gâteau
اقرصي جوانب قطعة الحلوى



10. Découpez des fleurs de différentes tailles et couleurs
اقطعي أزهار من العجينة مختلفة الألوان و الأحجام



11. Superposez deux fleurs et finissez en ajoutant une perle. Enfournez
ضعي زهرتين فوق الحلوى و زينيهم بكرية فضية ثم اطهيهم في الفرن



12. Faites chauffer du miel et de l'eau de fleur d'oranger. Emmiellez les gâteaux
الزهر و العسل ثم قطع الحلوى

Le glaçage
الطلية

Ingrédients

15 mn

ونات

• 1 blanc d'œuf • 4 c à s d'eau de fleur d'oranger • 3 c à s de jus de citron • 3 c à s d'huile • Sucre glace selon besoin

ض بيضة • 4 ملاعق أكل ماء الزهر • 3 ملاعق أكل عصير ليمون
لاعق أكل زيت • سكر ناعم حسب الحاجة



1 Mettez le blanc d'œuf dans un récipient
ضعي بياض البيض في إناء



2 Ajoutez le jus de citron et l'huile
أضيفي عصير الليمون و الزيت



3 Ainsi que l'eau de fleur d'oranger
و كذلك ماء الزهر



4 Mélangez le tout
اخلطي هذه المكونات



5 Ajoutez le sucre glace progressivement
أضيفي السكر الناعم تدريجيا



6 Travaillez le glaçage de préférence à la main
اخلطي الطلية من الأحسن باستعمال اليد



7 Ajoutez le colorant alimentaire de la couleur de votre choix
أضيفي بعض القطرات من ملون غذائي من اختيارك



8 Travaillez le glaçage afin d'homogénéiser la couleur

Le glaçage
الطلية

Ingrédients

15 mn

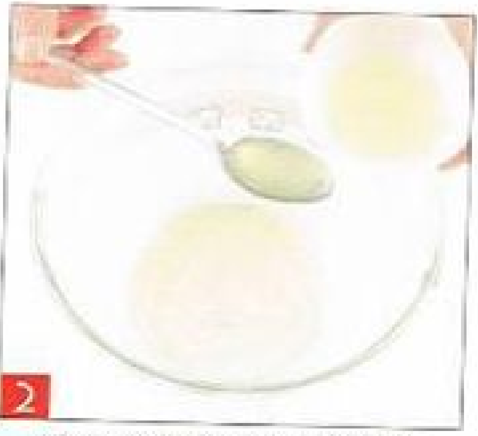
ونات

• 1 blanc d'œuf • 4 c à s d'eau de fleur d'oranger • 3 c à s de jus de citron • 3 c à s d'huile • Sucre glace selon besoin

ض بيضة • 4 ملاعق أكل ماء الزهر • 3 ملاعق أكل عصير ليمون
لاعق أكل زيت • سكر ناعم حسب الحاجة



1 Mettez le blanc d'œuf dans un récipient
ضعي بياض البيض في إناء



2 Ajoutez le jus de citron et l'huile
أضيفي عصير الليمون و الزيت



3 Ainsi que l'eau de fleur d'oranger
و كذلك ماء الزهر



4 Mélangez le tout
اخلطي هذه المكونات



5 Ajoutez le sucre glace progressivement
أضيفي السكر الناعم تدريجيا



6 Travaillez le glaçage de préférence à la main
اخلطي الطلية من الأحسن باستعمال اليد



7 Ajoutez le colorant alimentaire de la couleur de votre choix
أضيفي بعض القطرات من ملون غذائي من اختيارك



8 Travaillez le glaçage afin d'homogénéiser la couleur

Les Recettes

الكيفيات











